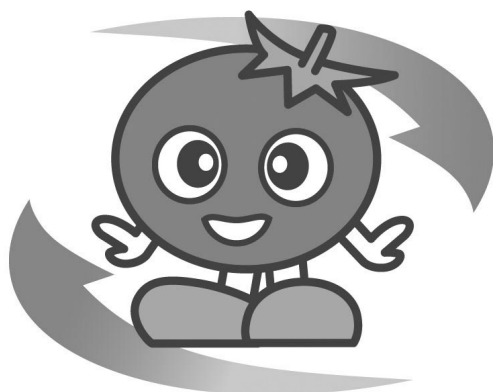
保証書付

FOOD DEHYDRATOR

食品乾燥機

ドラッピー

取扱説明書

ステンレスタイプ

DSJ-3-1SS
DSJ-7-1SS
DSJ-7-3SS

- この取扱説明書をよくお読みの上、機械の取り扱いをしてください。
- この取扱説明書は、必要なときにいつでも調べられるように、大切に保管してください。

静岡製機株式会社

もくじ

安全のための注意事項

警告

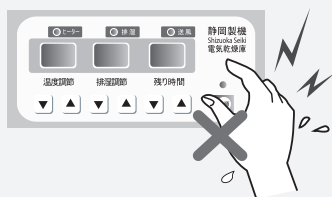
警告

「警告」の文字の下に書かれている事柄は、その内容を守らないと、死亡または重傷事故につながることがあり、十分ご注意いただきたい内容です。

注意

「注意」の文字の下に書かれている事柄は、その内容を守らないと、ケガなどの事故につながることがあり、十分ご注意いただきたい内容です。

濡れた手で電源スイッチを触るなどの操作をしないでください。

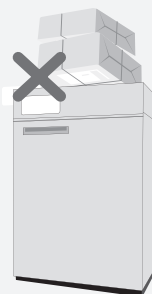
▲感電の危険があります。

製品内部や外部に水をかけないでください。

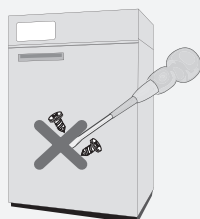
▲感電の危険があります。

可燃性物質や引火性物質は製品周りに置いたり、乾燥物として乾燥しないようにしてください。

▲爆発または火事の危険があります。

製品の上に物を載せないでください。

▲落下する場合があり、危険です。

分解、修理、改造はしないでください。

▲正常に動作しなくなることにより、火事、感電の恐れがあります。

必ずアース工事をしてください。

▲アースの接地がおこなわれていないと、故障及び感電の原因となります。

注意

 禁止を表します.

 分解禁止を表します.

 接触禁止を表します.

 感電予防のためのアースを表します.

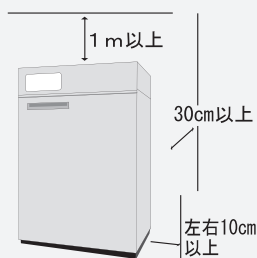
 必ず守らなければならないことを表します.

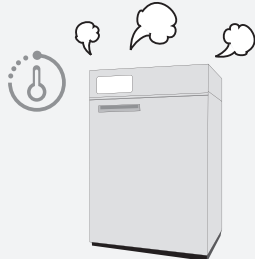
 製品を効率的に使うことができる内容をお知らせいたします.

子供が操作しないように気を付けてください。

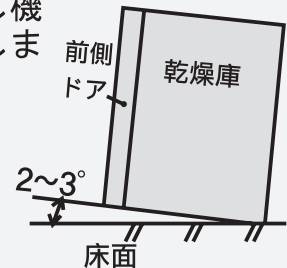
▲誤作動を起こすなど製品が損傷する可能性があります。

乾燥効率向上と点検作業がおこないやすいように、乾燥庫の設置には十分な空間をとってください。

▲乾燥性能低下及び点検・修理ができなくなる場合があります。

室内温度 0～35℃ の範囲で使用してください。

▲製品が破損する可能性があります。

高温設定時にトレイや庫内に触ると火傷の危険があります。手袋を使用し取り扱いをしてください。

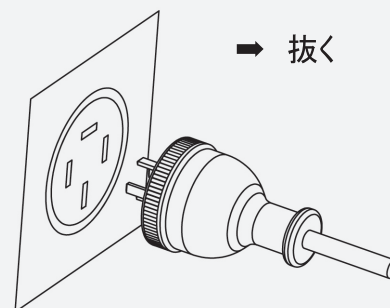
前側を２～３゜上げて設置してください。

▲傾けて設置することにより、ドア閉じ機能が有効に機能します。

落雷の恐れがあるときは電源プラグを抜いてください。

▲ 落雷により製品が破損する可能性があります。

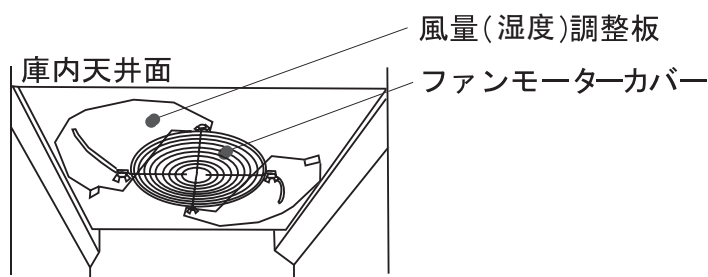
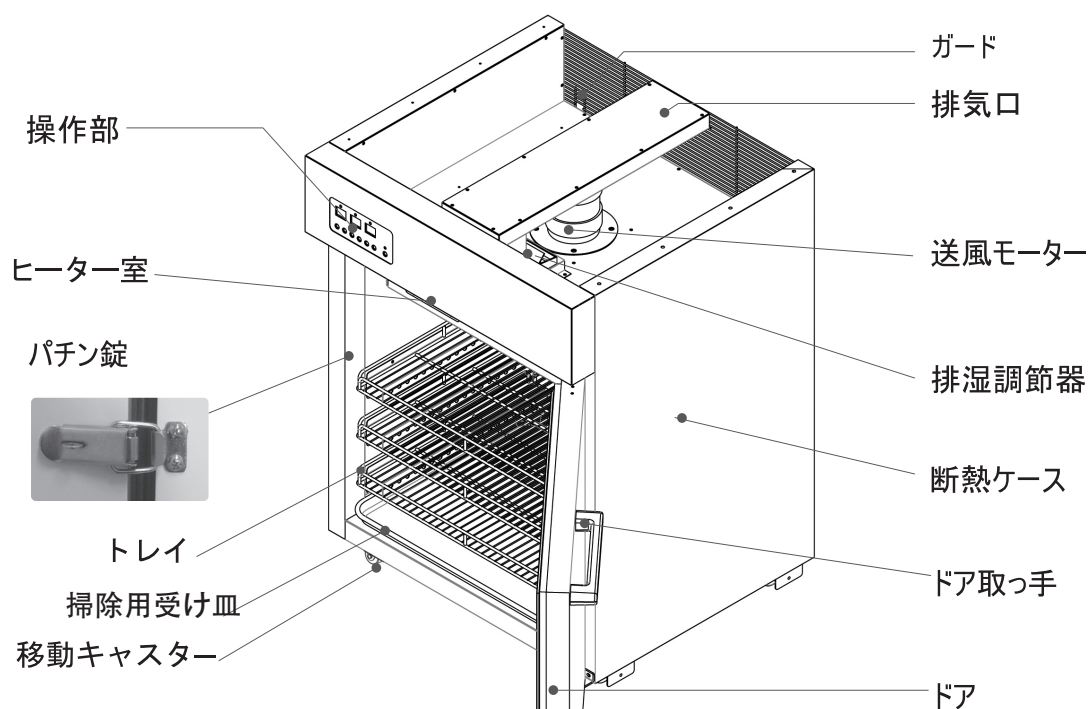
長期間使用しない場合は電源プラグを抜いてください。

▲ 絶縁劣化により感電や火災の原因になります。

➡ 抜く

再梱包時は必ず冷却運転を行ってください。

▲ 過熱防止器が動作し運転できなくなります。

構造及び名称

DSJ-3-1SS

ガード
排気口
操作部
送風モーター
ヒーター室
パチン錠
排湿調節器
断熱ケース
トレイ
ドア取っ手
掃除用受け皿
移動キャスター
ドア

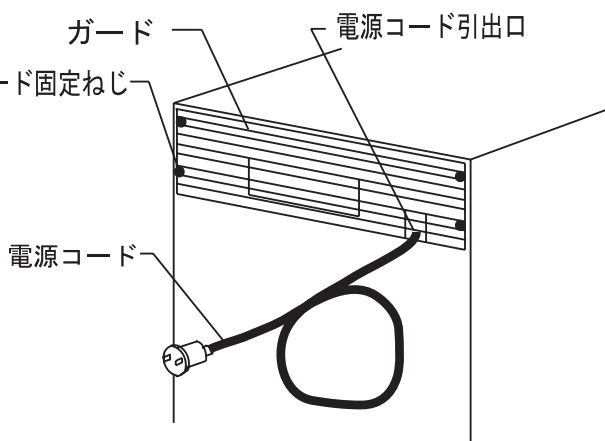
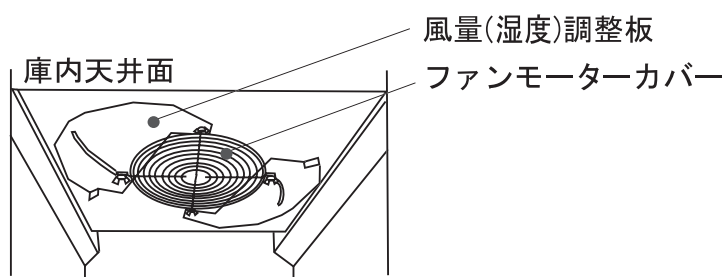
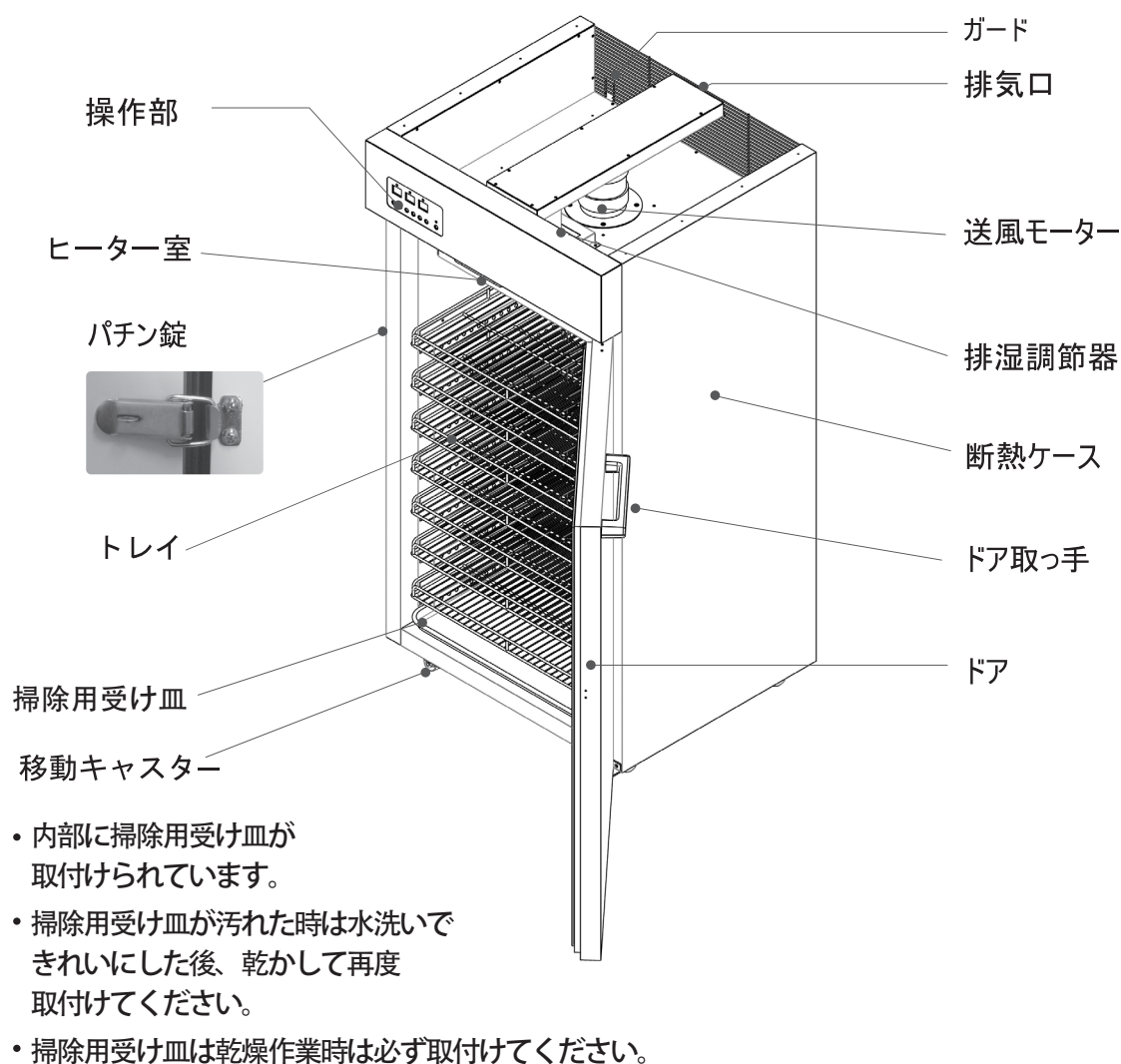
- 内部に掃除用受け皿が取付けられています。
- 掃除用受け皿が汚れた時は水洗いできれいにした後、乾かして再度取付けてください。
- 掃除用受け皿は乾燥作業時は必ず取付けてください。

ガード
電源コード引出口
ガード固定ねじ
電源コード

電源コードの取出しについて

電源コードはガードの中に収納されています。ガード固定ねじを外し、ガードを取り外し電源コードを内部から引き出してください。電源コードはガードの引出口に通して再度、ガードを取り付けてください。

DSJ-7-1SS/DSJ-7-3SS

- 内部に掃除用受け皿が取付けられています。
- 掃除用受け皿が汚れた時は水洗いできれいにした後、乾かして再度取付けてください。
- 掃除用受け皿は乾燥作業時は必ず取付けてください。

設置方法及び注意事項

注意事項

- 運搬は積載重量に余裕のあるトラックを利用し、荷降しのときには フォークリフトを使用するか2人以上で荷降しをしてください。
- 作業に適した服装と靴で作業してください。
- 本製品の電源電圧は下記のようになっています。
  電圧を確認して使用してください。

型式	電源	重量(kg)
DSJ-3-1SS	単相100V 50/60Hz	52
DSJ-7-1SS	単相200V 50/60Hz	68
DSJ-7-3SS	三相200V 50/60Hz	68

- 感電防止のため、電源のアース線を必ず接地してください。
- 電源コードが破損した場合は、お買い上げいただいた販売店に点検を依頼してください。

※上記注意事項を守らないで発生した製品破損及び故障につきましては、保証対象になりません。

設置場所

- 製品は必ず屋内に設置してください。（本製品は屋内用です。）
- 地面に直接設置する場合には必ず、レンガ、ブロックなどを置いてからその上に設置してください。敷く物は必ず、製品重量に耐える物を使用してください。製品が倒れないように処置してください。
- 設置は防水、排水処理をした場所におこなってください。
- 電力量計の近くで、電源接続がおこないやすい 場所を選定し 電源コンセントは電気工事店へ工事を依頼してください。
- 製品の上面、裏面、側面は排気が出やすく点検が容易なように、十分な空間（上面１m以上、裏面３0cm以上、側面１0cm以上）を確保してください。

※ 製品上面、裏面、側面のスペースが確保されていないと、乾燥性能低下及び点検・修理ができなくなる場合があります。

設置方法及び注意事項

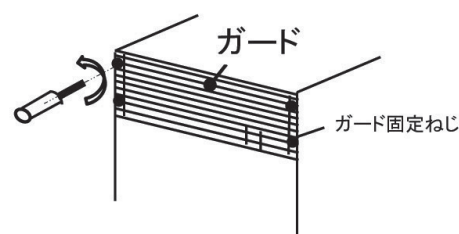
設置する前に

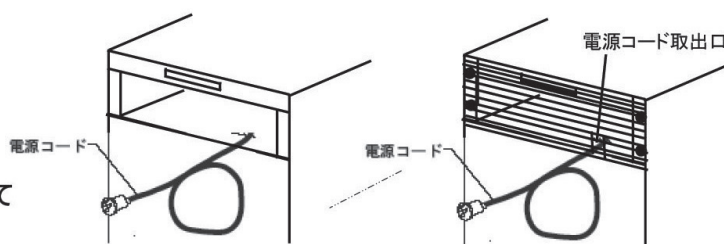
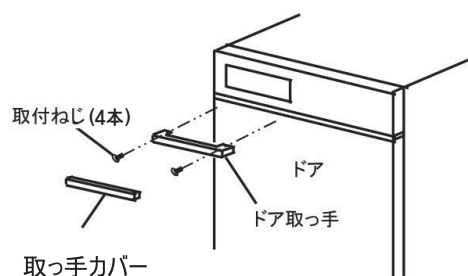
■　運送用のキャスター保護板は必ず外してください。
■　電源コードを外に出してください。

	ガードを外し電源コードを外に出してください。

電源コードは上部の電装部内に収納されています。裏面のガードを取り外し中から
電源コードを引き出してください。電源コードはガードの引出口に通して、再度
ガードを取り付けてください。

1. ガードの固定ねじをはずします。(4本)

ガード
ガード固定ねじ

2. ガードを外して電源コードを引き出します。

3. ガードを取り付けます。
電源コードはガードの取出し口に通して
ガードを取り付けてください。
外したねじ位置にねじ込んでください。

■ドア取っ手を取り付けてください。
1. 取付ねじ 4x16 4本でドアに取り付けます
2. 取っ手カバーを奥まではめ込んでください。

■パチン錠を取り付けてください。
1. 取付ねじ 4x10 2本 で本体側に
パチン錠を取り付けます。
2. 取付ねじ 4x10 2本 でドア側に
受け具を取り付けます。

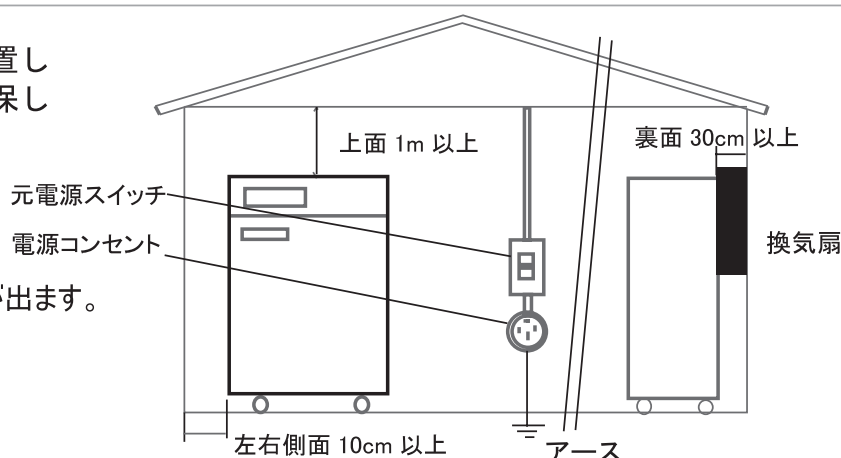
■トレイを梱包から出して差し込みます。

■ 掃除用受け皿を庫内底部に取付けます。

設置方法及び注意事項

■ 設 置 場 所

◎ 乾燥機は必ず屋内に設置し
右図のような空間を確保し
てください。

水分の多いものを乾燥した場合、
排気口から湿った空気や結露水が出ます。
換気扇を取り付け換気したり、
床に受け皿を置いてください。

■ 電 気 工 事

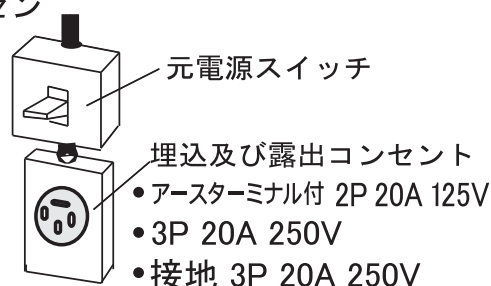
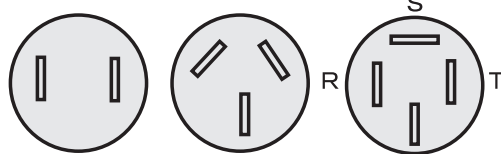
電源コードはすでに本体に接続されています。電源コードはアース線
2Pプラグ付・3Pプラグ付・ 接地 3Pプラグ付です。
乾燥機の近くに専用の元電源スイッチと電源コンセン
トを取り付けてください。
専用電線とし、元電源は電気工事店で漏電ブレーカの取り
付けを依頼してください。

元電源スイッチ

埋込及び露出コンセント
- アースターミナル付 2P 20A 125V
- 3P 20A 250V
- 接地 3P 20A 250V

電源コンセントの容量

型式	電源	消費電力	電源コンセント容量
DSJ−3−1SS	単相100V	1275W	アースターミナル付 2P 20A 125V
DSJ−7−1SS	単相200V	1575W	3P 20A 250V
DSJ−7−3SS	三相200V	1575W	接地3P 20A 250V

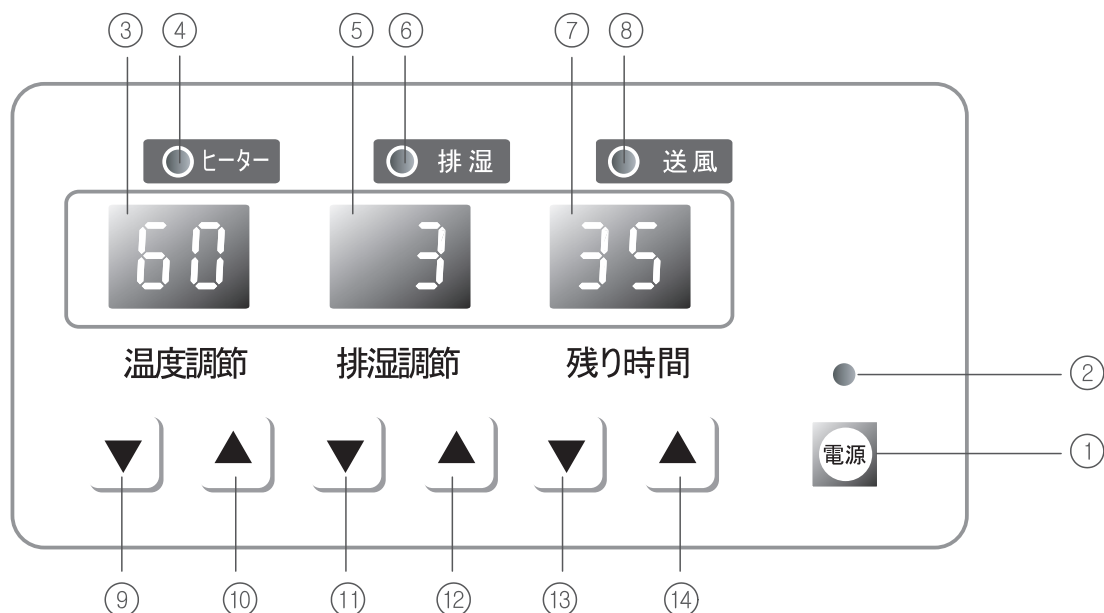
※引込電線には定格電圧、消費電力に適合
した規格の電線を使用してください。

DSJ-3-1SS DSJ-7-1SS DSJ-7-3SS

■ ア ー ス 工 事

電気設備基準、関連法規・規則に従って必ず「有資格者（電気工事士）による
D種接地工事」を行ってください。

■ 試 運 転

電源プラグをコンセントに差し込み、元電源を供給し、乾燥庫の電源スイッチを「ON」にし試運転
を行ってください。
※誤った設置と使用方法による本体損傷は当社では責任を負いません。

使用方法

操作部 の 名称及び表示
(DSJ-3-1SS / DSJ-7-1SS / DSJ-7-3SS)

① 電源スイッチ : 電源をオン･オフするときに使用します。
② 電源ランプ : 乾燥機が稼動するときに点灯します。
③ 現在温度(設定温度)表示 : 乾燥室内部の現在温度及び設定温度を表示します。
(設定のときには設定温度で点滅表示され、設定完了後は現在温度を点灯表示します。)
④ ヒーターランプ : ヒーターが稼動中に点灯します。
⑤ 排湿調節表示 : 排湿調節の段階を表示します。
⑥ 排湿ランプ : 排湿中に点灯します。
⑦ 設定時間(残り時間)表示 : 設定された乾燥時間(残り時間)を表示します。
(設定完了後は乾燥機が稼動した時間毎に、設定時間が減少します。)
⑧ 送風ランプ : 送風機 が稼動中に点灯します。
⑨ 温度調節下降ボタン : 設定温度を下げるときに使います。
⑩ 温度調節上昇ボタン : 設定温度を上げるときに使います。
⑪ 排湿調節下降ボタン : 排湿空気量を少なくするときに使います。
⑫ 排湿調節上昇ボタン : 排湿空気量を多くするときに使います。
⑬ 設定時間下降ボタン : 設定 時間を下げるときに使います。
⑭ 設定時間上昇ボタン : 設定 時間を上げるときに使います。

この乾燥機は一般的な乾燥と消毒乾燥ができます。
各運転方法にしたがって運転してください。

乾燥運転方法

乾燥庫内温度が設定温度より高い状態で電源スイッチを「ON」にすると、ブザーが5秒間鳴ります。設定温度を上げるか、庫内温度を下げて再運転してください。

1 電源

1) 電源スイッチをONにすると、電源 ランプが点灯し乾燥機が稼動します。

2 温度設定

1) 温度調節上昇又は下降ボタンを押し、お好みの乾燥温度に設定します。(設定範囲 : 0℃ ~ 80℃)
2) 設定温度が80℃を超えると0℃を表示し、0℃より下げると80℃を表示します。
3) この乾燥機は室温より低い温度にはなりません。室温より低い温度設定の場合は送風運転になります。

温度調節

3 排湿調節(吸気調節)

1) 排湿調節上昇又は下降ボタンを押し、お好みの排湿段階(吸気調節)に設定します。(設定範囲 : 0 ~ 3)

0 : 排湿 OFF (全閉)
1 : 排湿 30% (1/3開)
2 : 排湿 60% (2/3開)
3 : 排湿 100% (全開)

排湿調節

4 時間設定(残り時間)

1) 設定時間上昇又は下降ボタンを押し、お好みの乾燥時間に設定します。
設定時間「10・20・30・40・50分」
「1～99時間は1時間ごと」の設定ができます。
2) 乾燥機を「連続運転」させる場合、設定時間ボタンを押して「Co」に設定します。(99の次は「Co」になります。)
3) 設定温度に達するとブザーが5秒間鳴ります。そのまま運転を継続してください。
4) 乾燥時間が完了したら乾燥機が自動停止し運転終了ブザーが 1分間鳴ります。
5) 乾燥機が稼動中、表示窓に残り時間が1時間単位に表示され、終了の1時間からは残り時間が分単位で表示されます。分単位の表示は残り時間の右下のランプが点滅します。

残り時間

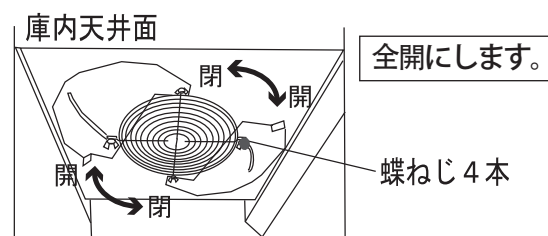
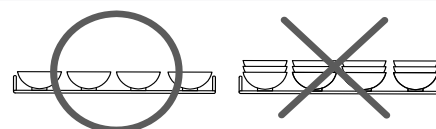
点滅

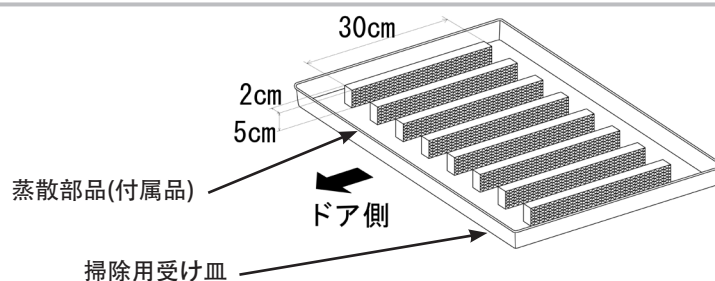
残り時間

乾燥の完了及び電源ボタンで乾燥機をOFFさせる場合、予熱を取り除くために送風機は10分間動作の後、OFFになります。
送風ランプが点灯している時、電源プラグはコンセントから抜かないでください。

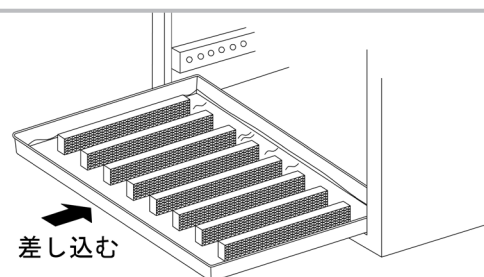
消毒運転方法

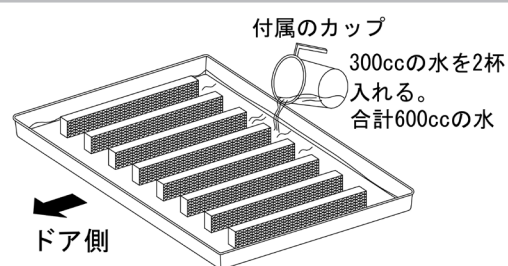
1 運転前準備

1）風量(湿度)調整板の設定
15ページに従い庫内天井面の風量(湿度)調整板を全開にします。

2）消毒乾燥する対象物(調理器具や食器等)を重ねないように
ステンレストレイに入れ 乾燥機内に差し込みます。

3）底部の掃除用受け皿を引き出し、その中に
蒸散部材を右図のようにセットします。
蒸散部材は付属部品の中にあります。
8個を図示に従って均等に並べてください。

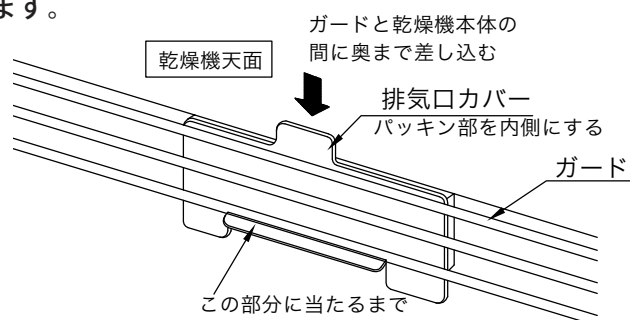
◆注意
5cm側を縦に置きます。
縦横を間違えないように入れてください。

※ 蒸散部材は消耗品です。ご購入時は お買い上げの販売店にご連絡ください。

4）掃除用受け皿を一番下の段に差込みます。

◆注意
蒸散部材が転倒しないようゆっくり差し込んでください。

5）掃除用受け皿の中央付近から、付属のカップで
600ccの水を入れてください。
付属のカップで300ccを2杯、入れます。

◆注意
必ず600ccを入れてください。

6）排気口に付属の排気口カバーを右図のように差し込みます。

7）ドアを閉め、パチン錠をかけます。

◆注意
ドアの下から結露水が出ます。床に受け皿を置いてください。

2 運転方法

乾燥機内温度が設定温度より高い状態で電源スイッチを「ON」にすると、ブザーが5秒間鳴ります。設定温度を上げるか、庫内温度を下げて再運転してください。

2-1 電源

1）電源スイッチをONにすると、電源ランプが点灯し乾燥機が稼働します。

2-2 温度設定

1）温度調節上昇ボタンを押し､「80℃」に設定します。

温度調節

◆注意
下降ボタンを押し「80℃」→「0℃」になった時に ブザーが鳴りますので、必ず上昇ボタンで「80℃」に設定してください。

排湿調節

2-3 排湿調節(吸気調節)

排湿調節上昇又は下降ボタンを押し､「0: 排湿OFF(全閉)」に設定します。

2-4 時間設定(残り時間)

設定時間上昇又は下降ボタンを押し､「1時間」以上の 乾燥時間に設定します。

残り時間

2-5 設定温度に達するとブザーが5秒間鳴ります。ブザーが鳴ったら時間設定を「30分」以上に変更してください。時間設定下降ボタンを押し「30分」以上にします。

残り時間

点滅

残り時間

2-6 30分以上の運転後、運転が停止しブザーが1分間鳴ります。
排湿調節（吸気調節）上昇又は下降ボタンを押し､「3: 排湿100%(全開)」に設定し排気口カバーを外します。

排湿調節　「3」に設定

2-7 再度、設定時間上昇ボタンを押し「1時間」以上の乾燥時間に設定し「電源」を押し運転します。

残り時間

残り時間

2-8 設定時間が経過すると乾燥機が自動停止し運転終了ブザーが1分間鳴ります。乾燥機が稼働中、表示窓に残り時間が1時間単位で表示され、終了の1時間からは残り時間が分単位で表示されます。分単位の表示は残り時間の右下のランプが点滅します。

35 点滅

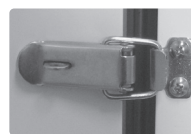
残り時間

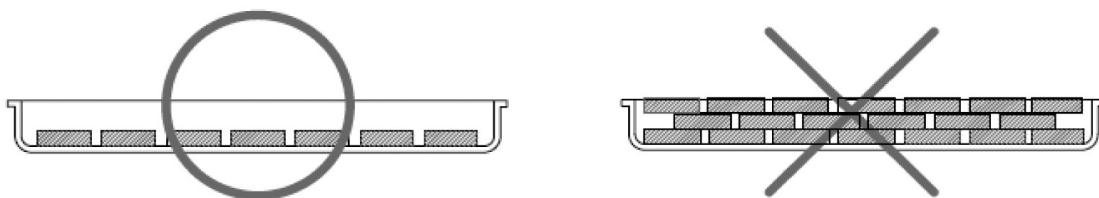
◆注意
蒸散部材が湿っている場合は、乾くまで追加乾燥をしてください。

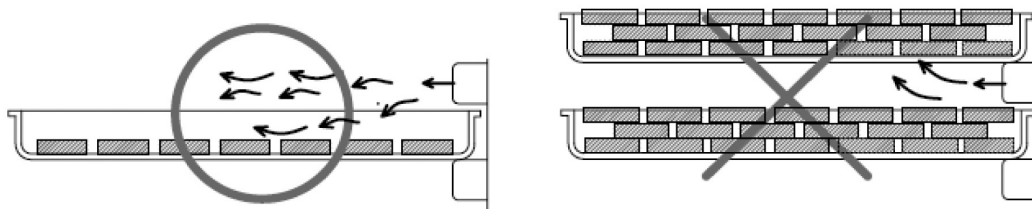
乾燥の完了及び電源ボタンで乾燥機をOFFさせる場合､予熱を取り除くために送風機は 10分間動作の後､OFFになります。
送風ランプが点灯している時､電源プラグはコンセントから抜かないでください。

使用方法

使用上のお願い

ドアが乾燥途中で開かないよう
乾燥開始時にパチン錠で確実に
締めてください。

参照
製品開封直後は、乾燥機内から樹脂系の臭いがする時があります。
無臭で臭いを吸着しやすいもの（お米等）を乾燥する場合は、庫内の臭いを確認し、臭いが気になる場合は、乾燥する前に数時間、空運転をしてからご使用ください。
参考：お茶ガラを乾燥すると臭いが消えやすくなります。

1 トレイに付属の乾燥用シートをおき 乾燥対象物を重ならないよう均等に敷きつめてください。
乾燥ムラがある場合は、乾燥対象物を途中で攪拌してください。

トレイにはトレイ底の穴をふさぐような紙などを敷かないでください。
乾燥にムラができ、またドアが開くおそれがあります。

2 トレイ側面の通風穴を塞がないようにしてください。

3 標準的な乾燥温度表は一般的な状態で収穫された作物を乾燥させる条件です。
お客様の収穫された作物において適切な温度と時間に調整してください。

4 初めての乾燥のときは可能な限り低い温度で乾燥して、乾燥状況を確認してから、徐々に温度を上げてください。

5 作物の状態によって乾燥時間と乾燥温度には差があるため、お客様の責任において乾燥状況を考慮して適切な乾燥温度と乾燥時間で使用してください。

6 水分が多い乾燥物を乾燥すると、排気口から湿った空気が排気されることがありますので排気口の近くに、換気扇等を取り付けて換気してください。

※乾燥対象物の品質については、当社では責任を負いません。
※誤った設置と使用方法による本体損傷は当社では責任を負いません。

冬季に排湿調節を「2」以上にすると外部の冷気が乾燥室に多く入るため、温度上昇時間が長く掛かります。出来るだけ15℃以上の場所で運転してください。止むをえない場合には排湿調節を「1」以下にして、乾燥時間を長くしてください。

7 外気温が低い時に水分の多いものを乾燥する場合は、ドア周辺や排気口などから結露水が出ることがあります。異常ではありませんので、以下の方法で対処してください。

1）庫内の風量（湿度）調整板を全閉にし、排湿調節を「2以上」にし、湿気を循環させないようにする。
2）結露水を受ける「受け皿」などを敷く。
3）ドア付近の結露水が気になる場合は、乾燥機前側を少し高くして使用する。（ドアの密閉性を高め、結露しにくくします。）

8 この乾燥機は海藻や小魚といった一般的な海産物の乾燥に使用できます。
塩そのものや、有害ガスが発生するような乾燥対象物へは使用しないでください。

9 海産物等の乾燥後は本体内部を水ぶきしてください。放置すると塩分で錆びることがあります。

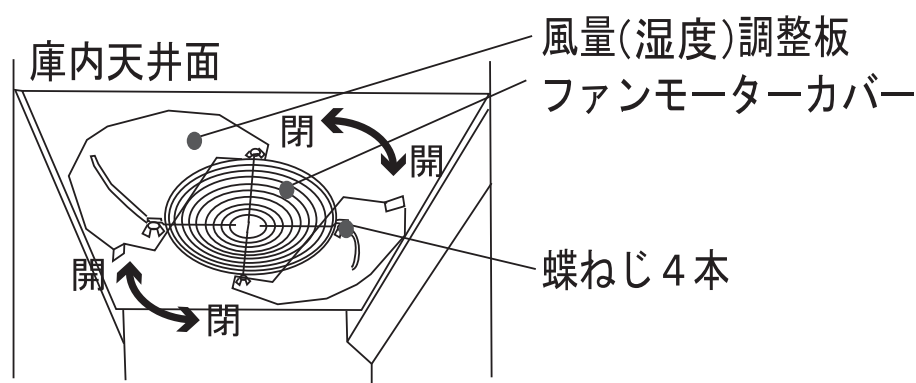
風量（湿度）調整板の使用方法

1 水分の多いものは乾燥時、多くの湿気が出ます。この湿気を循環しないように風量(湿度)調整板を閉めて、排湿調節 を「2以上」にします。これにより、外観の良い乾燥ができます。

2 風量（湿度）調整板は、庫内天井面にある４本の蝶ねじで開閉させます。

3 ４本の蝶ねじを少しゆるめて、風量(湿度)調整板を所定の位置まで動かし、蝶ねじを締めます。蝶ねじをゆるめ過ぎて、取り外さないようにしてください。

> 🚫 蝶ねじはしっかり締めてください。
> 落下して異物混入や、ケガの原因になります。

4 乾燥物の湿度が下がってきたら風量(湿度)調整板は「全開」にし 排湿調節「２以上」で 乾燥してください。乾燥効率が上がります。

風量(湿度)調整板の「全開」を示す【通常使用時】

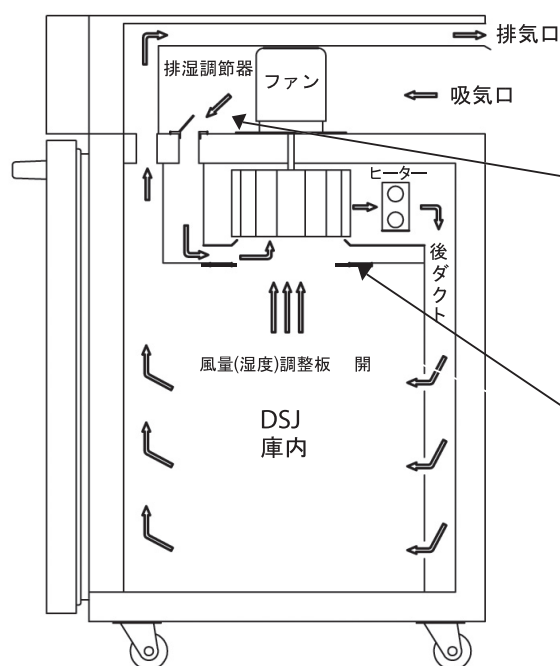
> 🚫 風量(湿度)調整板を全閉にするときは、必ず 排湿調節 を「１」以上にしてご使用ください。風量が少なく乾燥しません。

> 🚫 風量(湿度)調整板を調整するときは、必ず電源スイッチを「OFF」にしてください。

> 🚫 風量(湿度)調整板を調整するときは、手袋を使用してください。熱くなっているため、「やけど」をします。

排湿調節と風量（湿度）調整板の使い方

			排湿調節開度			
			0	1	2	3
			少ない 乾燥が遅い	← 外気の入れ替え →		多い 乾燥が早い
風量（湿度）調整板開度	閉	少ない ↑ 庫内の空気循環量	■ 低水分の乾燥用 ■ ゆっくり乾燥		■ 乾燥が早い ■ 高水分の乾燥用 ■ 湿度の低い空気で高速乾燥したいもの（椎茸、唐辛子など）	
	開	庫内の空気循環量 ↓ 多い	■ 低水分の乾燥用 ■ **保温用** ■ 経済的な乾燥		■ 標準の乾燥方法 ■ 経済的な乾燥 ■ 風を当て、早く乾燥したいもの	

椎茸のように水分の多いものは、排湿調節を2以上にし、風量（湿度）調整板を閉めた方が、品質の良いものができます。 排湿調節を閉めた場合、庫内湿度が上昇し、蒸したような状態になり作物によっては 変色等の原因になります。
また、水分が下がってきたら（30%程度）、風量（湿度）調整板を開け、庫内の循環風量を多くして乾燥する方が、 無駄に乾燥空気を外に排出することがなく経済的です。乾燥が進めば排湿調整を1以下にすると、 より経済的な乾燥ができます。

排湿調節

ダンパー開度は 操作部の排湿調節の ▲,▼スイッチで開度を変更してください。

風量（湿度）調整板

風量（湿度）調整板を固定している蝶ボルトを緩め、開度調整して、再度固定してください。

標準的な乾燥温度表

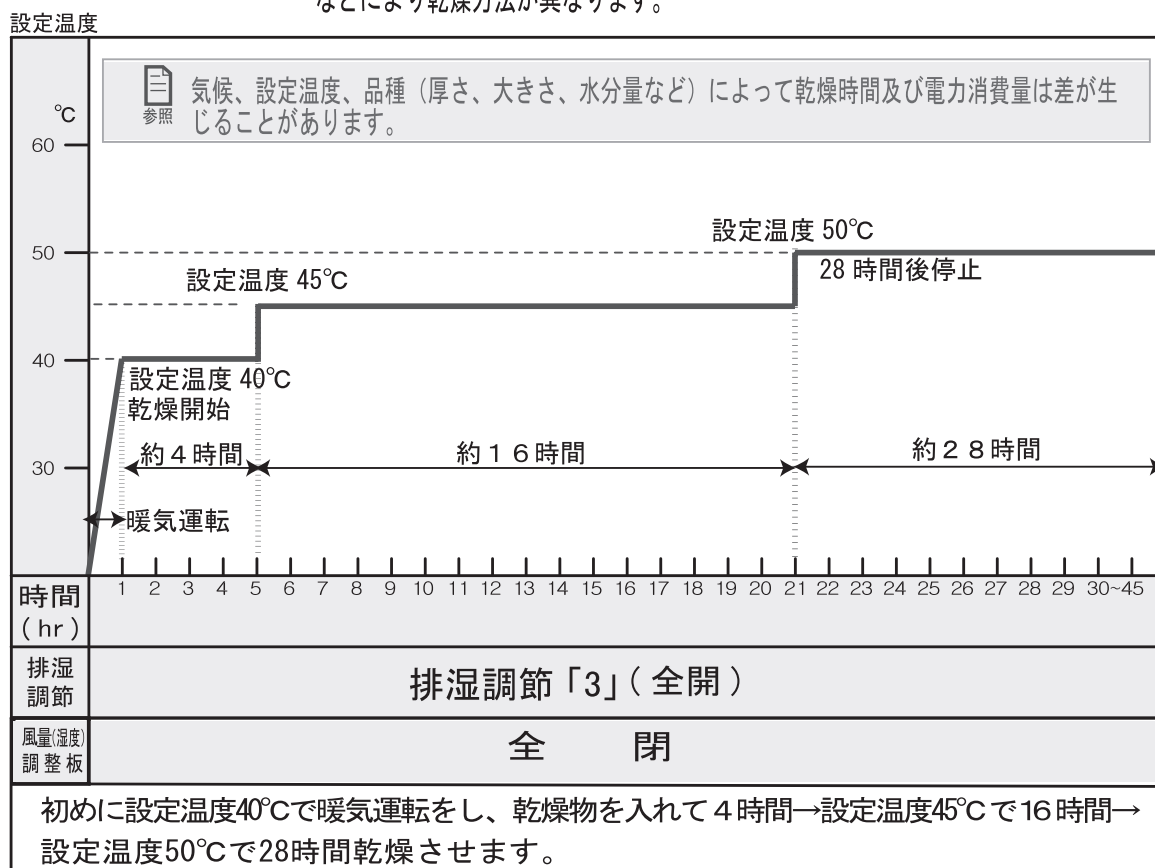
唐辛子　乾燥(例)

収穫した生唐辛子の水分量は、80%前後 ありますので、15％まで乾燥させるためには大量の水を除去する必要があり、多くのエネルギーが必要となります。また、乾燥過程でうまく乾燥しないと、品種固有の色や形を失ってしまい、結果として辛味も落ちてしまう場合もありますので、乾燥は慎重に行ってください。

1 唐辛子は品種及び性状により、温度と湿度を適正に調整してください。
2 なるべく朝露が乾いたあとに収穫してください。
3 乾燥室に均等に入れることが出来る適量を収穫するのが効率的です。
4 量を多く投入すると、一様に乾燥できないばかりでなく、乾燥時間も長くなり、品質も低下します。(大量の唐辛子を投入すると片側が良く乾燥しない場合があります。)
5 唐辛子をトレイに敷き詰めるときは、均一になるように広げて、トレイの端に唐辛子がかからないようにしてください。
6 水で洗った唐辛子は低温(２０～３０℃)で３～４時間程乾燥した後、除々に温度を上げるようにしてください。

【乾燥温度表】

唐辛子の標準的な乾燥温度表は参考としてご使用ください。乾燥物の量・種類・収穫時期などにより乾燥方法が異なります。

初めに設定温度40℃で暖気運転をし、乾燥物を入れて４時間→設定温度45℃で16時間→設定温度50℃で28時間乾燥させます。

椎茸　乾燥(例)

椎茸は裏面のヒダが明るい黄色で、きれいに整列したものが品質の良い商品になります。乾燥初期の湿気を外部に早く排出することがポイントです。

1 椎茸は品種及び性状により、温度と湿度を適正に調整してください。

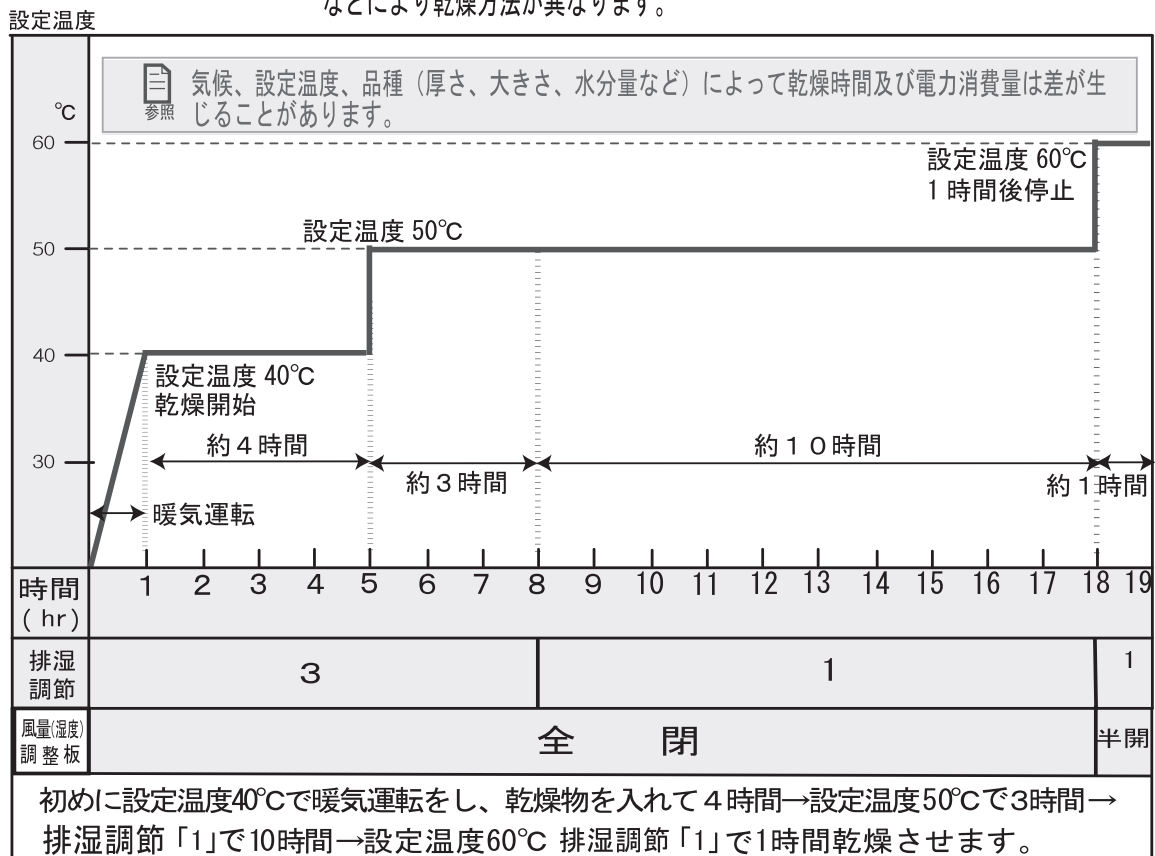
2 収穫後、直ちに乾燥することにより、品質の良い椎茸を作ることができます。そのため収穫後１５時間以内に乾燥を開始してください。（１５時間以上放置すると変色が始まり乾燥後にこげ茶色になるため商品価値が落ちます。）

3 椎茸はあまり多くトレイに盛らず、椎茸の傘を上にして１個毎に並ぶように入れ、重ならないようにしてください。

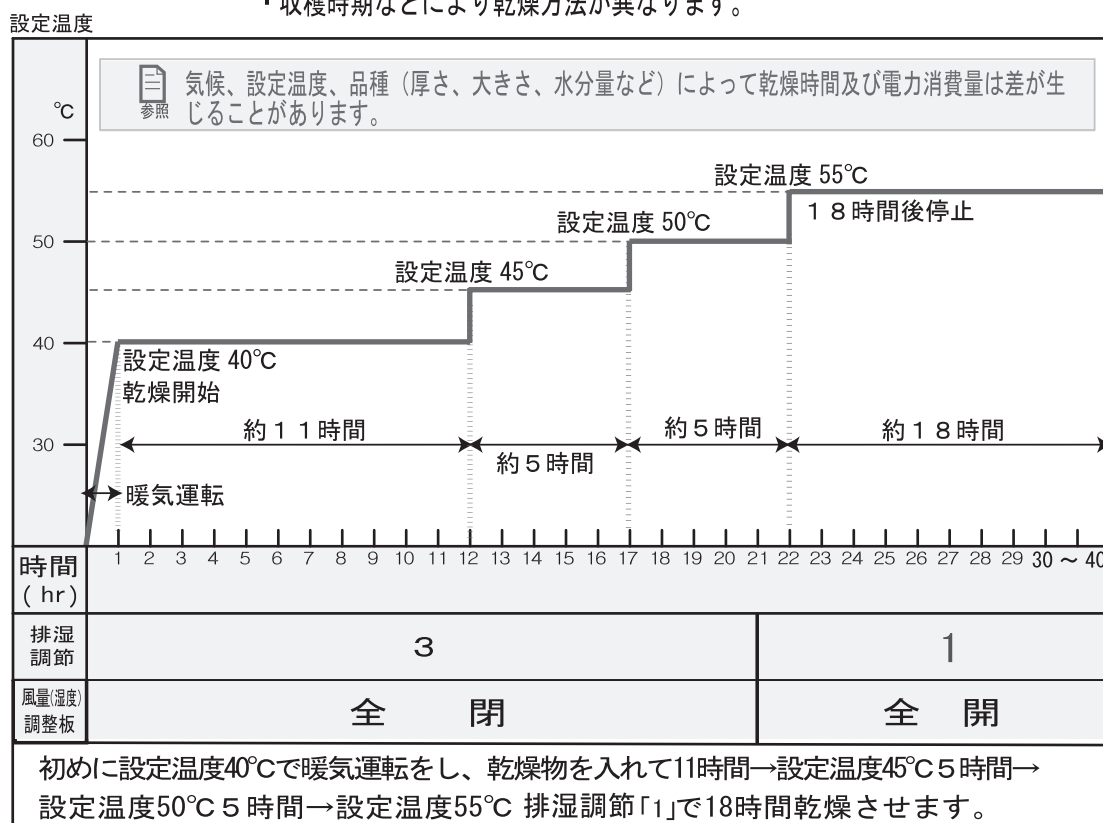
4 風量(湿度)調整板を全閉にし、排湿調節「3」で 乾燥すると品質の良い椎茸ができます。

5 急速な乾燥はおこなわず、乾燥状態を必ず確認して、設定温度と 排湿調節を調整してください。

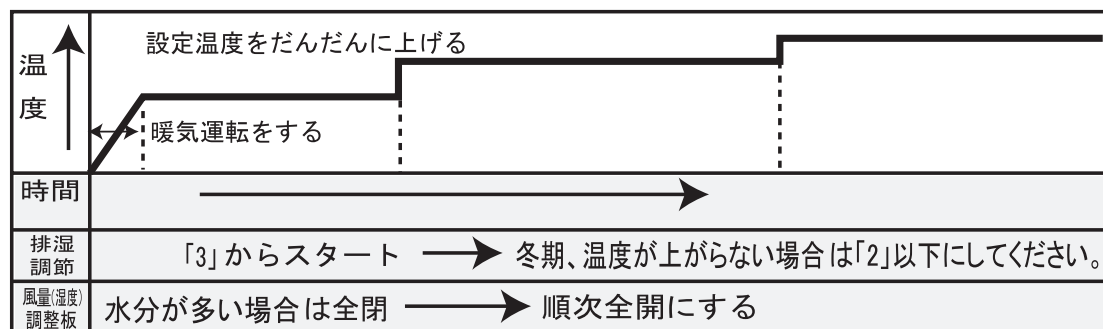
【乾燥温度表】

椎茸の標準的な乾燥温度表は参考としてご使用ください。乾燥物の量・種類・収穫時期などにより乾燥方法が異なります。

切干大根　乾燥(例)

1　切干大根は品種及び性状により、温度と湿度を適正に調整してください。
2　大根の千切りが抜けないように、トレイの底に金網などを敷いてから入れてください。
3　高温で乾燥すると煮えてしまいますので、徐々に設定温度を上げてください。
4　量が多すぎたり、季節により変色する事があります。その場合は少量で乾燥してください。

【乾燥温度表】 切干大根の標準的な乾燥温度表は参考としてご使用ください。乾燥物の量・種類・収穫時期などにより乾燥方法が異なります。

その他 一般的な乾燥(例)

1　乾燥対象物は品種及び性状により、温度と湿度を適正に調整してください。
2　水分の多い乾燥物は 風量(湿度)調整板を「全閉」にし、排湿調節を「3」にすると速く乾燥できます。
水分の少ない乾燥物は 風量(湿度)調整板を「全開」にし、排湿調節を「2～3」にすると効率的で品質の良い乾燥ができます。

使用説明

乾燥の目安表

注意:下記温度設定・時間等のデータは目安であり、品種毎に適した設定が必要です。　■電気代は目安料金です。地域により変動します。

No	品目	乾燥量(目安) DSJ−7の場合	堅め 乾燥温度(℃)	堅め 乾燥時間(時間)	堅め 電気代(目安)(円) DSJ-3-1 単相100V	DSJ-7-1 単相200V	DSJ-7-3 三相200V	柔らかめ 乾燥温度(℃)	柔らかめ 乾燥時間(時間)	柔らかめ 電気代(目安)(円) DSJ-3-1 単相100V	DSJ-7-1 単相200V	DSJ-7-3 三相200V	備考
1	いちご	20パック	35	33	460	530	260	35	20	280	320	160	仕上がりの色は品種により異なる
2	菊芋(スライス)	25個	40〜60	8	110	130	60	−−−	−−−	−−−	−−−	−−−	乾燥後は粉末にして健康食品にされる方が多い
3	干し芋(一般品種)	13本	−−−	−−−	−−−	−−−	−−−	38	4+天日	60	60	30	天日乾燥との併用(品種毎に異なる)
4	干し芋(専用品種)	13本	−−−	−−−	−−−	−−−	−−−	38	22	310	350	180	品種によっては天日併用が必要
5	ウコン	−−−	55	8	110	130	60	−−−	−−−	−−−	−−−	−−−	
6	柿(スライス)	20個	50	20	280	320	160	50	10〜15	140〜210	160〜240	80〜120	柔らかめは冷蔵保存でデザート用
7	干し柿(仕上げ乾燥)	130個	−−−	−−−	−−−	−−−	−−−	28	30〜40	420〜560	480〜640	240〜320	燻蒸→自然乾燥後の「仕上げ」時に使用する
8	キウイフルーツ	60個	−−−	−−−	−−−	−−−	−−−	50	20	280	320	160	
9	ケール(粉末青汁用)	50〜60枚	45〜60	8	110	130	60	40	13	180	210	100	乾燥後は粉末にして青汁にする
10	月桂樹(葉)	−−−	40	6	80	−−−	90	−−−	−−−	−−−	−−−	−−−	葉色が変わる場合は低温で乾燥する
11	米粉(初期水分35%)	4kg	70	4	60	60	30	−−−	−−−	−−−	−−−	−−−	粉での乾燥、加水粉砕機使用後の乾燥
12	精米(洗米後)	−−−	40	7	100	110	60	−−−	−−−	−−−	−−−	−−−	和菓子用に洗米を乾燥後、粉砕する
13	ゴボウ(ｷﾝﾋﾟﾗ)	2kg	50	6	80	100	50	50	3.5	50	60	30	
14	しいたけ	12kg	40→55	22	310	350	180	−−−	−−−	−−−	−−−	−−−	途中温度調整必要
15	しいたけ(スライス)	6kg	40→55	8	110	130	60	−−−	−−−	−−−	−−−	−−−	途中温度調整必要
16	しょうが(スライス)	50個	55	8	110	130	60	−−−	−−−	−−−	−−−	−−−	
17	たけのこ(水煮)	−−−	50	19	270	300	150	−−−	−−−	−−−	−−−	−−−	生の場合はアク抜きをした後、乾燥すると調理の際便利
18	たまねぎ	25個	55	16	220	260	130	−−−	−−−	−−−	−−−	−−−	色が変わる場合は低温で乾燥する
19	切り干し大根	15本(15kg)	40〜55	30	420	480	240	−−−	−−−	−−−	−−−	−−−	途中温度調整必要
20	切り干し大根(極薄)	8本	40	10	140	160	80	−−−	−−−	−−−	−−−	−−−	
21	大根(細切り)	15本	40	7	100	110	60	−−−	−−−	−−−	−−−	−−−	
22	唐辛子	−−−	30→65	30〜40	420〜560	480〜640	240〜320	−−−	−−−	−−−	−−−	−−−	途中温度調整必要
23	トマト(スライス)	40個	50	48	670	770	380	40	30	420	480	240	1cm程度の輪切り、ｷｯﾁﾝｼｰﾄの上で乾燥
24	ミニトマト	9kg	50	48	670	770	380	40	30	420	480	240	半分に切り、上向きに置く。
25	なし(スライス)	15〜20個	50	30〜40	420〜560	480〜640	240〜320	50	20	280	320	160	柔らかめがお勧め、低温で乾燥した方が色が良い
26	なす(輪切り)	30本	−−−	−−−	−−−	−−−	−−−	50	5	70	80	40	輪切り、または調理し易い大きさに切って乾燥
27	にんじん千切り	20〜25本	40	7	100	110	60	−−−	−−−	−−−	−−−	−−−	
28	ネギ(細切り)	20束	40	7	100	110	60	−−−	−−−	−−−	−−−	−−−	温度は低温程緑色が強くなる
29	花(かすみ草、ｽﾀｰﾁｽ他)	−−−	40	30	420	480	240	−−−	−−−	−−−	−−−	−−−	吊るす、または寝かせて乾燥
30	花(バラ)	−−−	40	30	420	480	240	−−−	−−−	−−−	−−−	−−−	吊るして乾燥、花びらが広がる場合はカバーする
31	バナナ(スライス)	50本	55	19	270	300	150	−−−	−−−	−−−	−−−	−−−	色が黒くなる場合は温度を下げる
32	パセリ	1.3kg	40	3.5	50	60	30	−−−	−−−	−−−	−−−	−−−	温度は低温程緑色が強くなる。
33	ブルーベリー	25パック	−−−	−−−	−−−	−−−	−−−	40	36	500	580	290	乾きにくい時は半分に切ると早く乾く
34	りんご(チップス)	15〜20個	70	24	340	380	190	50	24	340	380	190	パリパリ=65〜70℃、シナシナ=50℃
35	わらび・ぜんまい	25束	40	5	70	80	40	−−−	−−−	−−−	−−−	−−−	アクをぬいたものを使用、時々手で揉む
36													

※高温で乾かすと色が変色する産物もあります。 その際は低温で乾燥を行ってください。
※栗やもち等、そのまま乾燥すると割れたり乾燥が速すぎる産物は、低温で自然乾燥と併用しながらゆっくり乾燥してください。
※薬物や粒の小さい産物や穀物(米・麦・そば・大豆等の粒・枝付き)は網袋(ネット)に入れて乾燥する事で、トレイへ載せたり回収する手間が省けて便利です。

保管管理

保 管 管 理

1 乾燥後には各部位を良く絞ったウエスで掃除してください。

お手入れの際には、手袋等の保護具を着用し、ケガのないように注意してください。

2 製品へは水を掛けないでください。（感電、出火の原因になります。）

3 錆が発生しやすい部分には 食品用 防錆油をつけて保管してください。
（ただし、コントロールボックス及び各配線には 食品用 防錆油は絶対につけないでください。）

4 故障した部位がある場合は点検をおこなって修理してから使用してください。

5 長期間保管する場合は機器の下に角材などを入れ固定し、カバーをかぶせて保管してください。

6 長期間使用しない場合は電源プラグを抜き、直射日光や雨水がかからない場所に保管してください。

機器の保管管理をおろそかにすると寿命が短くなるのはもちろんですが、性能の低下をまねく場合もあります。

乾燥がうまくいかない時

1 製品の後ろは３０ｃｍ以上、上側に１ｍ以上、左右側方１０ｃｍ以上の十分な空間を確保しているか確認してください。

2 室温が１５℃以上か確認してください。できるだけ１５℃以上の場所で使用し、冬または春など寒い時期に乾燥する場合は 排湿調節 を普段より閉じて乾燥時間を長くしてください。
また、水分の多い乾燥物は設定温度まで上がらない事があります。その場合は温度設定を下げてお使いください。

3 庫内湿度によって 排湿調節 を適切に調整してください。適切な調整により良い品質を得ることができます。

4 乾燥物が上のトレイに当たって浮かせてしまう場合がありますので、中央部と端の高さを均一にして乾燥物を入れてください。

5 乾燥物は適当に減らしてください。乾燥物があまり多すぎると均一に乾燥されないこともあります。

6 乾燥温度が 高くなりすぎていないかを確認してください。高すぎると水分が沸騰したり、乾燥物が焦げる（変色する）可能性があります。

7 トレイ内で乾燥にムラが出る場合は、途中で攪拌作業を行ってください。

8 上下トレイの乾燥状態がばらつく時は、トレイの位置を時々入れ替えてください。

9 乾燥物の水分が高い場合は、風量調整板を「全閉」にして湿度が高い空気を循環させない事により、乾燥品質を向上させます。湿度が低くなった場合は、風量調整板を「全開」にしてご使用ください。

10 冬場などの周囲温度が低い場合は、乾燥物を入れる前に暖気運転をしてからご使用ください。

安全装置

1 異常高温警報機能

- 乾燥機内の温度が設定温度よりも異常に高くなった場合、安全のために警報を鳴らしてヒーター電源を遮断する安全装置です。
- 警報は1分位鳴りますが、上昇/下降ボタンで停止させることができます。必ず電源プラグを抜き、異常の有無を確認してください。再運転は点検後におこないます。

2 ヒーター異常警報機能

- ヒーターが異常運転をした場合、警報を鳴らしてヒーターと送風モーターへの電源を遮断する安全装置です。
- ヒーター異常警報機能が作動した場合、必ず 電源プラグを 抜き異常の有無を確認してください。再運転は点検後におこないます。

3 送風異常警報機能

- 送風モーターが正常に運転できない場合、警報を鳴らしてヒーターと送風モーターへの電源を遮断する安全装置です。
- 送風異常警報機能が作動した場合、必ず 電源プラグを抜き 異常の有無を確認してください。再運転は点検後におこないます。

4 センサー異常警報機能

- 温度センサーの短絡あるいは断線した場合、警報を鳴らしてヒーターと送風モーターへの電源を遮断する安全装置です。

5 過熱遮断機能

- ヒーター室内部の温度が９５℃以上になると自動的にヒーターへの電源を遮断する安全装置です。
- 過熱遮断機能が作動した場合、電源プラグを抜き、販売店にご連絡ください。再運転は点検後におこないます。

6 回路保護機能

- コントロールボックス内に異常（ショートなど）が発生した場合、電源ヒューズを溶断させて回路を保護する安全装置です。

7 落雷安全装置

- 落雷から乾燥機の回路等を保護する安全装置です。
- 必ずアース工事をしてください。アースがされていない場合は機能しません。

8 停電再通電時復帰機能

- 停電回復時に自動的に動作を開始する機能です。

電気配線

DSJ-3-1SS(単相100V) / DSJ-7-1SS(単相200V)

DSJ-7-3SS(三相200V)

日常点検

NO	点検個所	点 検 方 法	点検時期
1	庫内	➡ 庫内は常に 清掃し、清潔に保ってください。	ご使用後毎回
2	電源コード 引込電線	➡ 電源コード・引込電線に異常が無いか確認してください。 ➡ 被覆が裂けるなど老朽化していると感電や発火の原因となります。	定期点検
3	配線端子	➡ 元電源との接続や配線に使用している端子に異常が無いか確認してください。	定期点検
4	乾燥機裏面 上部	➡ 乾燥機裏面上部は給排気部分です。ほこりがたまりやすいので普段から点検し、こまめに掃除をしてください。	定期点検

・乾燥機を安全・経済的に使用するために、普段から点検し、こまめに手入れしてください。
・点検や掃除のときは必ず元電源を切ってから作業してください。

・落雷の恐れがあるときは製品の破損を防ぐために、元電源を切っておいてください。
（天変地異による製品破損は保証の対象外です。）
・長期間使用しない場合は元電源を切ってください。
（電源プラグをコンセントから抜く）、
・湿度が高い場所で使用しないでください。製品本体が濡れている場合は乾いたウエス等で拭いて水気を取り除いてください。
・改造して使用しないでください。

※上記事項を守らずに発生した問題に関しては当社は責任を負いかねます。

故障かな？と思ったときは

- ご使用中に異常が起きたときは次の処置方法をおこなってください。
- それでも直らないときはエラーコードを確認した後、お買い上げの販売店に連絡してご相談ください。
- 修理・サービスを依頼する場合は、製品名、製造番号、購入日付けをお知らせください。

原因を確認する場合は、安全のため必ず元電源を切ってから作業してください。

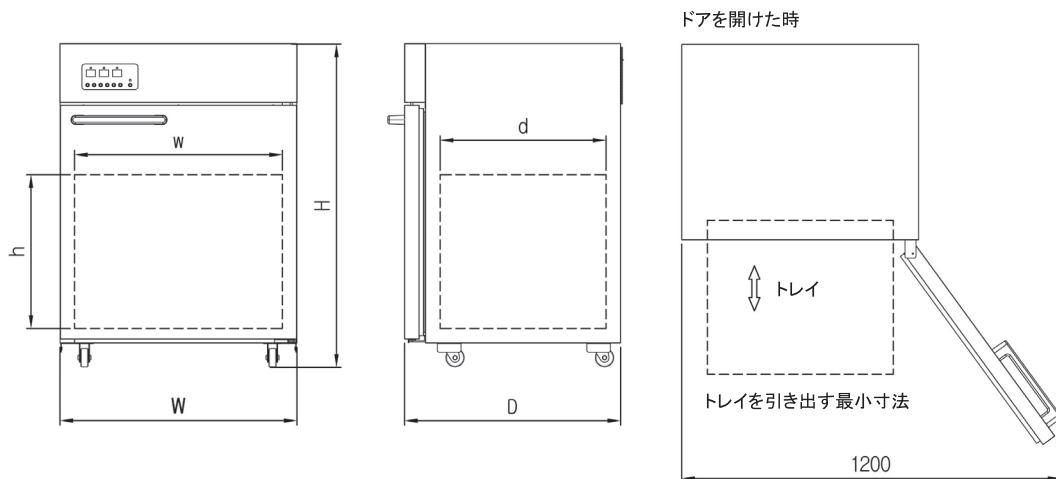
※保証につきましては正常に設置・使用された製品のみ該当します。

現　象	原因及び点検事項	措置方法
電源が入らない	❶ヒューズが切れている。 ❷ 停電状態である。 ❸ 電源コンセントが差し込まれていない。 ❹ 引込電線の結線不良。	❶ ヒューズを交換する。 ❷ 停電状態が解除されるまでお待ち下さい。 ❸ コンセントに差し込む。 ❹ 販売店に点検を依頼してください。
メイン基板が動作しない	❶ 電源が繋がれていない。 ❷ コントローラー内部部品の不良。	❶ 電源を接続してください。 ❷ 販売店に点検を依頼してください。
異常高温警告が表示される (E1)	❶ 設定温度を現在温度より10℃ 以下に設定した。 ❷ 乾燥室内部が予熱で過熱状態である。 ❸ ヒーター・送風モーター・温度センサーの異常。	❶ 現在の設定温度を10℃以内で徐々に下げてください。 ❷ 気温が高い、乾燥対象物が少ない、設定温度が低い、排湿調節「0」にてご使用の場合は、現在温度が上がり点灯することがあります。ドアを開け温度を下げてご使用ください。 ❸ 販売店に点検を依頼してください。
ヒータ異常警告が表示される (H1)	❶ 製品の異常ではなく一時的に表示するときがある。 ❷ 連続してヒーターに通電されている。	❶ 庫内が冷めるまでしばらく時間を置いてから、再運転してください。 ❷ 販売店に点検を依頼してください。
送風異常警告が表示される (F1)(F2)	❶ 製品の異常ではなく一時的に表示するときがある。 ❷ 送風モーターが正常に動作しない。	❶ 庫内が冷めるまでしばらく時間を置いてから、再運転してください。 ❷ 販売店に点検を依頼してください。

現　象	原因及び点検事項	措置方法
温度センサー異常 警告が表示される (C1)	❶ 製品の異常ではなく一時的に表示するときがある。 ❷ 温度センサーの故障あるいは配線の断線かショート。	❶ 庫内が冷めるまでしばらく時間を置いてから、再運転してください。 ❷ 販売店に点検を依頼してください。
ブザーが鳴る	❶ 乾燥が完了した。 あるいは設定温度に達した。 (残り時間が 0時間) ❷ 機器の異常が発生した。	❶ 任意の上昇･下降ボタンを押す。 ❷ 上昇･下降ボタンを押すと警報が一時的に止められる。 (エラーコードを確認点検する) 販売店に点検を依頼してください。
温度が上昇しない	❶ 温度設定が低い。 ❷ 排湿調節 を過度に多く開いた。 ❸ ヒーターが断線した。 ❹ 風量(湿度)調整板が全閉で 排湿調節が全開している。 ❺ 水分の多い乾燥物を入れた。	❶ 温度調節 ボタン を調整して設定温度を変更してください。 ❷ 排湿調節 を少し閉じてください。 ❸ 販売店に点検を依頼してください。 ❹ 風量(湿度)調整板を全開にしてご使用ください。 ❺ 温度調節ボタンで設定温度を下げてください。
設定温度よりも 現在温度が上昇	❶ ヒーターが OFF しているのに設定温度に対して＋5℃位まで上がる。 ❷ 設定温度に対し＋5℃以上になってもヒーターが0FFしない。	❶ 気温が高い場合、乾燥 対象物が少ない場合、設定温度が低い場合は現在温度が上がります。 ❷ 販売店に点検を依頼してください。
乾燥が良く 出来ない	❶ 乾燥物を過度に多く入れた。 ❷ 均一な乾燥ができない。 ❸ 排湿調節 を調整しなかった。 ❹ 風量調整板が全閉で排湿調節が閉まっている。	❶ 乾燥物の量を減らしてください。 ❷ トレイに乾燥物を均等に載せ、時々混ぜてください。 ❸ 乾燥物によって 排湿調節を調整してください。 ❹ 排湿調節 を｢2｣以上に開けてください。
乾燥物が 焦げつく (茶色くなる。)	❶ 乾燥温度がとても高い。 ❷ 均一な乾燥ができない。 ❸ 乾燥物の量が多すぎる。	❶ 設定温度を低めに設定し、乾燥時間を増やして下さい。 ❷ トレイに乾燥物を均等に載せ、時々混ぜてください。 ❸ 少量にして乾燥してください。

● 製品の構造上、外装板が部分的に膨らむ場合がありますが 性能には影響ありません。

製品仕様

型式		DSJ-3-1SS	DSJ-7-1SS	DSJ-7-3SS
定格電圧		単相 100V 50/60 Hz	単相 200V 50/60 Hz	三相 200V 50/60 Hz
消費電力		1275 W	1575 W	1575 W
電源コード		アース付 15A プラグ付 3m	3P 20A プラグ付 3m	接地 3P20A プラグ付 3m
送風ファン		シロッコファン（75WX1）	シロッコファン（75WX1）	シロッコファン（75WX1）
ヒータ		シーズヒータ（1.2 kW X1）	シーズヒータ（1.5 kW X1）	シーズヒータ（1.5 kW X1）
温度調節範囲		0 ~ 80℃		
制御方式		マイコン全自動制御		
断熱材		高密度ポリウレタン一体発泡(40 mm)		
電源ヒューズ		AC125V 3A	AC250V 3A	
外形寸法(W x D x H)		650 x 593 x 885	650 x 593 x 1280	650 x 593 x 1280
庫内寸法(w x d x h)		565 x 450 x 440	565 x 450 x 835	565 x 450 x 835
本体質量(トレイ含む)		52kg	68kg	68kg
付属品	乾燥棚(トレイ) 乾燥用シート	各3枚	各7枚	各7枚
	その他	ドア取っ手：1セット 蒸散部材：8個 取扱説明書：1冊	パチン錠：1セット カップ：1個 ガイドブック：1冊	掃除用受け皿：1枚 排気口カバー：1個

保証とアフターサービス

保証書

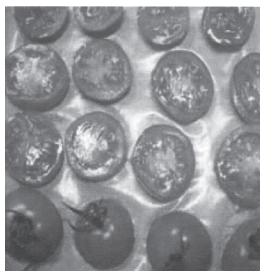
- 31ページが保証書となっています。
- 保証書に記載されているように、一定期間、一定条件のもとに無償修理いたします。
- 保証書をなくされますと、無償修理期間であっても修理費をいただく場合がありますので大切に保管してください。
- 保証期間は納入日から1年間です。

修理を依頼される時

- 万一故障と思われることがありましたら「故障かな？」（25~26ページ参照）に従ってご確認ください。なお異常のある時は、電源プラグを抜いてお買い上げの販売店へお問い合わせください。保証規定に基づき対応させていただきます。
- 保証期間中は保証書の規定に従って修理させていただきます。
- 保証期間が過ぎている時は、修理により「電気乾燥庫」の機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理いたします。（修理代金：部品代＋技術料＋出張料）
- 補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後6年間です。
（性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。）

乾燥事例

ミニトマト

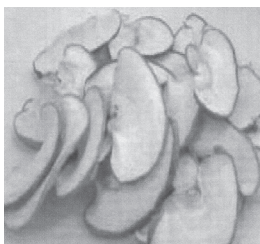
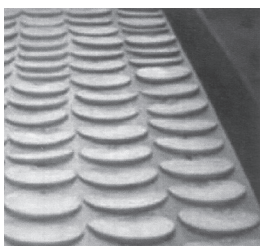
ミニトマトは、普通のトマトに対してエネルギー、たんぱく質、
カリウム、カルシウム、食物繊維などが約1.5倍、ビタミンA
は約2倍含まれており栄養上、非常に優れています。

1 水洗いして、よく水を切ります。
2 トレイへの貼り付き防止のため、市販の網を敷きます。
3 厚さ5～6mmくらいに切ります。

設定温度	約50℃
設定時間(目安)	約30～48時間
排湿調整器	全開
風量(湿度)調整板	全開

ワンポイント

普通のトマトと同様に料理に使用することができます。
もともと小玉なので、細かく切り分ける必要がなく、
そのまま料理に使用でき便利です。

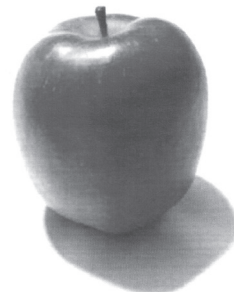
りんご

表面が茶色に変色することがあるのは、空気中の酸素と反応して
酸化するためですが、茶色になった時に発生するのがリグニンと
いう不溶性植物繊維です。この成分が、ガンやコレステロールに
効果を発揮すると言われています。

作り方

1 トレイへの貼り付き防止のため、市販の網を敷きます。
2 厚さ5～6mmくらいに切ります。

設定温度	約50℃～60℃
設定時間(目安)	約24時間
排湿調整器	全開
風量(湿度)調整板	全開～1/2開

ワンポイント

そのままでリンゴチップスとして召し上がれます。
サラダに加えることでフルーツサラダにもなり様々な
料理のトッピングとして使うことができます。

乾燥物の量、成熟度合いや、大きさ、スライスの厚さ、周辺環境（温度･湿度）等によって、乾燥時間や仕上がり品質が大きく変化します。取扱説明書の内容につきましては、あくまでも目安時間としておりますので、乾燥具合を見ながら乾燥することをお勧めします。また乾燥物に対する補償は致しかねますので、初回乾燥時は、少量乾燥で様子を見ながら乾燥してください。

保証書

このたびは弊社製品をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。
お買い上げいただきました製品につきましては、下記のとおり保証をいたします。

1. 保証期間　納入日から起算して1年間です。

2. 保証内容　この製品は万全の品質管理と検査を経てお届けしたものです。 万一、正常な使用状態で故障した場合には、弊社製品取扱先及びその指定サービス工場で当該部品の取替え、または、修理を無償でいたします。
なお、製品以外の責については保証いたしかねます。

3. 適用除外　保証期間内でも、下記の場合には保証いたしません。
   (1) 使用上、並びに取扱上の不注意、過失、点検不備によって故障が生じた場合
   (2) 弊社が規定する仕様の限界を超えて使用した場合
   (3) 火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変・異常電圧・指定外の使用電源(電圧・周波数)等による故障及び損傷が生じた場合
   (4) 弊社が認めない改造変更が原因となって故障した場合
   (5) 弊社純正部品以外の部品使用が原因で故障した場合
   (6) 弊社製品の取扱先、または、その指定サービス工場以外で修理され故障した場合
   (7) 故障判定資料の不充分なもの、及び損傷部品を紛失された場合
   (8) 消耗部品
   (9) 保証書の提示がない場合
   (10) 保証書にお買い上げの年月日・取扱先名の記入のない場合
   (11) 製品以外の乾燥物等

4. 部品の供給年限
この製品の補修用部品の供給年限(期間)は、製造打ち切り後6年といたします。但し、供給年限内であっても、特殊部品につきましては、納期等についてご相談させていただく場合もあります。
補修用部品の供給は、原則的に上記の供給年限で終了いたしますが、供給年限経過後であっても、部品供給のご要請があった場合には、納期及び価格についてご相談させていただきます。

5. 本書は日本国内においてのみ有効です。 ※This warranty is valid only japan.

6. 保証書を紛失した場合は再発行いたしません

静岡製機株式会社

1．お買い上げ製品	(機種名)
2．製　造　番　号	
3．年　　月　　日	年　　月　　日
4．取　扱　店　名	取扱店名 氏　　名

● 製品の修理・お取扱い・お手入れについてのご相談ならびにご依頼は、お買い上げの販売店もしくは最寄りの弊社営業所にお申し付けください。

【１】販売店（購入時にお客様にてご記入ください。）

店　　名

連 絡 先

担 当 者

【２】最寄りの営業所

●販売店に連絡がつかない場合は、最寄りの弊社営業所もしくは営業本部へご連絡ください。

北海道営業所	〒007-0804	札幌市東区東苗穂4条3丁目4-12	TEL 011-781-2234	FAX 011-780-2273
東　北営業所	〒989-6136	宮城県大崎市古川穂波3丁目1-14	TEL 0229-23-7210	FAX 0229-21-1330
新　潟営業所	〒950-0923	新潟県新潟市中央区姥ケ山1-5-30	TEL 025-287-1110	FAX 025-257-1197
関　東営業所	〒302-0017	茨城県取手市桑原1424-1	TEL 0297-73-3530	FAX 0297-70-1137
中　部営業所	〒437-8601	静岡県袋井市山名町4-1	TEL 0538-43-2251	FAX 0538-45-0310
北　陸営業所	〒920-0365	石川県金沢市神野町東52	TEL 076-249-6177	FAX 076-240-9333
関　西営業所	〒661-0032	兵庫県尼崎市武庫之荘東2-10-8	TEL 06-6432-7890	FAX 06-6434-2184
中四国営業所	〒700-0975	岡山県岡山市北区今2丁目8-12	TEL 086-244-4123	FAX 086-244-9300
九　州営業所	〒839-0862	福岡県久留米市市野中町1438-1	TEL 0942-32-4495	FAX 0942-31-7373
営 業 本 部	〒437-1121	静岡県袋井市諸井1300	TEL 0538-23-2822	FAX 0538-23-2890

【３】製造元

静岡製機株式会社

◎ ご購入された製品や弊社のサービス全般についてのご提案、ご意見、ご要望は下記までご連絡ください。

『静岡製機株式会社　お客様提案窓口』

フリーダイヤル　フリーダイヤル　0120 ー 702ー118（携帯電話、PHS は不可）

一　般　電　話　0538 ー 23ー3305

F　A　X　0538 ー 23ー4997

ホームページアドレス http://www.shizuoka-seiki.co.jp/

10025-200060-1